

Talho do Albano

Rolos de Frango recheados com fiambre e queijo



4 doses - Fácil
35 min.

- 800 gr. rolos de frango recheados com fiambre e queijo
- 1 c. (de sobremesa) de manjeriçao picado
- 2 dentes de alho
- 1.5 dl de azeite
- 300 gr de tagliatelle de ovo
- 1/2 pimento vermelho
- sal e pimenta q.b.

1 – Tempere os rolos de frango com sal, pimenta, metade do manjeriçao e os dentes de alho picados.

2 – Frite os rolos no azeite. Coza o tagliatelle em água abundante, segundo as indicações da embalagem. Pique o pimento e salteio-o num pouco do azeite da fritura dos rolos. Junte a massa escorrida, o restante manjeriçao e tempere com sal e pimenta. Salteie um pouco e sirva com os rolos de frango. Decore a gosto.